

公開実用平成 3-4582

Ref. 7

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 実用新案出願公開

⑫ 公開実用新案公報(U) 平3-4582

⑬ Int. Cl. 3

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 平成3年(1991)1月17日

B 65 D 81/34
1/02

V 7191-3E
C 6671-3E

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全 頁)

⑮ 考案の名称 電子レンジ加熱用の容器

⑯ 実 願 平1-64438

⑰ 出 願 平1(1989)6月1日

⑱ 考 案 者 柴 田 ル ミ 東京都新宿区下落合1丁目10番7号 落合ホームズ901号

⑲ 出 願 人 柴 田 ル ミ 東京都新宿区下落合1丁目10番7号 落合ホームズ901号

明 細 書

1. 考案の名称 電子レンジ加熱用の容器

2. 実用新案登録請求の範囲

容器（１）の底を，中心部を浅く，中心部より離れるに従って，しだいに深くなるように構成した，電子レンジ加熱用の容器。

3. 考案の詳細な説明

（イ）産業上の利用分野

この考案は，容器の底を中心部を浅く，中心部より離れるに従って，しだいに深くなるように構成した電子レンジ加熱用の容器に関するものである。

この容器は食品を電子レンジで加熱する時に，均等に加熱できる。

（ロ）従来の技術

これまでは，食器やタッパ，ビニールの袋などで加熱していた。

最近，電子レンジ用の容器もいろいろと出回ってきているが，中心部が浅く，中心部より離れるに従って，しだいに深くなるように構成したもの

はなかった。

(ハ) 考案が解決しようとする課題

電子レンジで加熱した場合、中心に近い部分と遠い部分では、均等に加熱できなかった。

食品に加熱をして、湯気がでているので、温まったと思って食べ始めると中心部分がまだ冷たい事がある。特に冷凍食品では顕著であり、例えばタッパなどの容器に入れて冷凍したシチューやカレーなどを解凍加熱すると、容器の中心部から離れた部分が煮え立っていても、中心部はまだ凍っている。そのまま加熱を続ければ中心部まで温まるが、中心部から離れた部分は煮詰まってしまうし、ごはんなどの汁けのないものでは、水分が抜けてかわいてしまう。

途中で電子レンジより出して混ぜれば均等に温まるがめんどうである。

肉や魚なども傷みやすいために、よく冷凍にするが、電子レンジで解凍すると中心部はまだ凍っていて、中心部から離れた部分は色が変わって、火の通った状態になってしまう。解凍の後、調理

や味つけをしたい場合は困るものである。

刺身のように生で食べる時に困るのは言うまでもない。

この考案が解決しようとする課題は、電子レンジで食品を均等に加熱するには、どのような手段を講じればよいかという点にある。

(二) 課題を解決するための手段

そのような課題を解決するものとして、この考案では次のような電子レンジ加熱用の容器を採用した。すなわち容器(1)の底を、中心部を浅く、中心部より離れるに従って、しだいに深くなるように構成した容器(1)である。

このようにすれば加熱しようとする食品を、温まりやすい中心部から離れた部分に多く、温まりにくい中心部分に少なく配置できるので食品を均等に加熱することができる。

冷凍する場合もこの容器(1)に入れて冷凍すれば、均等に解凍できる。

この容器(1)は、あとで説明する実施例で示すように、底に湾曲した底(2)をつけたり、段

にした底（６）をつけたり、斜めにした底（７）をつけてもよい。また取り外せる底（４）をつくれば、それだけを利用して、普通のタッパーや食器の底に敷いて使うこともできる。

容器（１）の形は円形が一番適しているが、湾曲した底（２）の中心部を浅く、中心部より離れるに従って深くなるようにしておけば、どのような形であってもよい。

容器の中心部は、これまで述べたように温まりにくいので、加熱する食品が何種類かある場合、その量を、中心部とその周囲の部分でバランスを変えれば、出来上りの温度を変えることもできる。

また以上の形を組み合わせてもよい。

容器（１）の素材は電子レンジで利用できるものならばどのような素材でもよい。蓋は一般に出回っている電子レンジ用の容器の蓋のように穴を開けたものをつけてもよいし、普通のタッパーと同じように密閉できる蓋でもよい。また蓋はなくてもラップ類をつかえばよい。

（ホ）作用

加熱しようとする食品を容器（１）に入れて、電子レンジで加熱するとき、または冷凍する食品を容器（１）に入れて冷凍すれば、電子レンジで解凍、加熱するときに食品全体を均等に解凍、加熱することができる。

（へ）実施例

実施例 1 .

第 1 図は、実施例 1 を示す断面図である。実施例 1 のものでは、容器（１）の底を湾曲した底（２）にした。この容器（１）は中心部を浅く、中心部から離れるに従ってしだいに深くする。

容器（１）の形は円形でも楕円形でも四角形でもどのような形であっても、中心部を浅く、中心部より離れるに従って、しだいに深くなるように構成する。

実施例 2

第 2 図は、実施例 2 を示す断面図である。実施例 1 のものでは、均等に加熱される。実施例 2 では温まりにくい中心部と、その他の部分で出来上りの温度を変えるために中心部に境をつけた深い

部分（3）をもうけた。このようにすると、冷凍食品で例えると、たらこスパゲティは、ゆであがったスパゲティに生たらこをまぜるのが普通である。たらこは生でまぜる方がおいしいからである。そのため容器（1）の深い部分（3）にたらこを入れて、そのまわりにゆでたスパゲティを入れて冷凍しておけば、解凍加熱した場合、まわりのスパゲティは温かく、中心のたらこは生の状態になるので、まぜやすくておいしい。

また第4図のように深い部分（3）の外側に二重にした部分（4）をつくり、水やゼラチン質などのように、冷凍できて加熱しても危険のないものを深い部分（3）と二重にした部分（4）の間にに入れておけば、深い部分に入れるたらこの量が少なくても、生にできる。

実施例3

第3図は、実施例3を示す断面図である。実施例1、実施例2のものでは容器（1）は電子レンジ専用で、普通の冷蔵庫保存の場合は上げ底状態なので容量が少なくなり不便である。実施例3

では容器（１）を普通の、底が平なものとし、取り外せる湾曲した底（５）をもうけた。こうしておけば取り外せる湾曲した底（５）を取りはずして、普通の容器のかわりにもつかえるし、取り外せる湾曲した底（５）だけを、食器や普通の容器の底に敷いて使うこともできる。

実施例 4

第５図は、実施例４を示す断面図である。実施例１ 実施例２．実施例３では底が湾曲した底（２）であったが、第５図のように段にした底（６）をつくってもよい。

実施例 5

第６図は、実施例５を示す断面図である。実施例４では底が段であったが、第５図のように中心部より斜めにした底（７）をつくってもよい。

（ト）考案の効果

１．電子レンジで解凍、加熱する場合、均等にできる。

２．冷凍食品を本考案の容器（１）の形に冷凍しておけば、普通の食器でも均等に解凍や加熱が

できる。

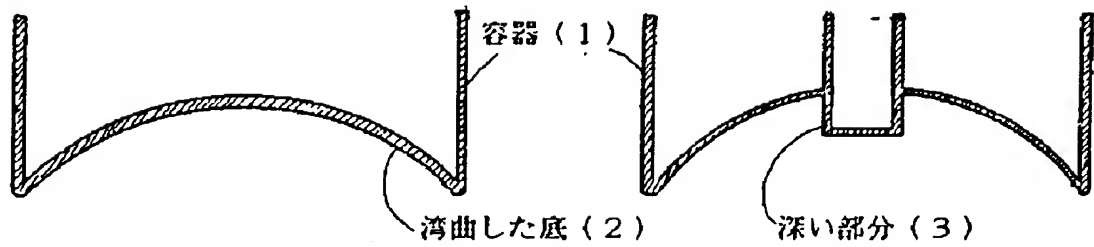
3. 電子レンジで解凍や加熱する場合、出来上の温度を変える事ができる。

4. 図面の簡単な説明

第1図、第2図、第3図、第4図、第5図、及び第6図はそれぞれこの考案の実施例1、実施例2、実施例3、実施例4、及び実施例5、を示す断面図である。

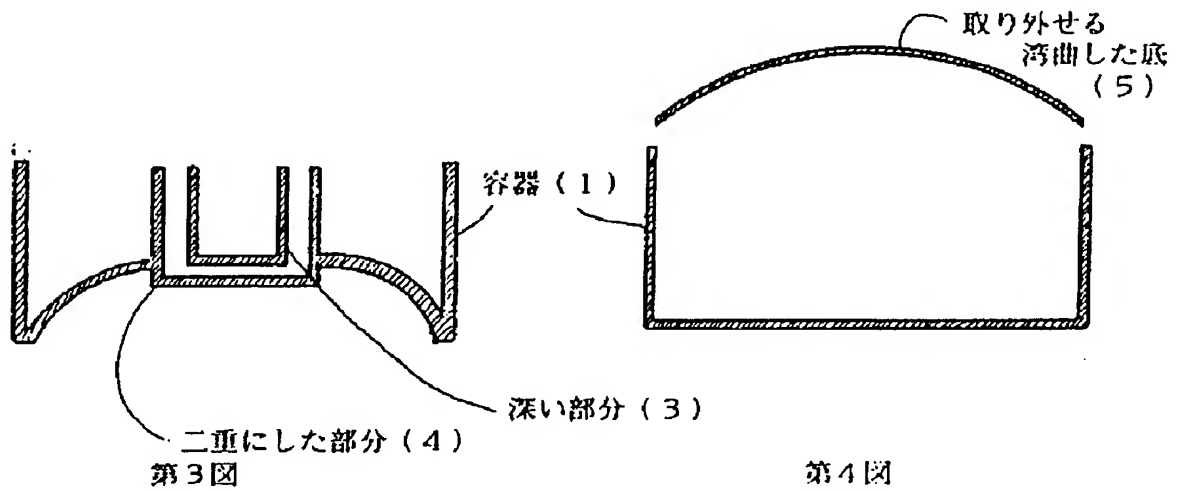
- (1) …… 容器
- (2) …… 湾曲した底
- (3) …… 深い部分
- (4) …… 二重にした部分
- (5) …… 取り外せる湾曲した底
- (6) …… 段にした底
- (7) …… 斜めにした底

図 面



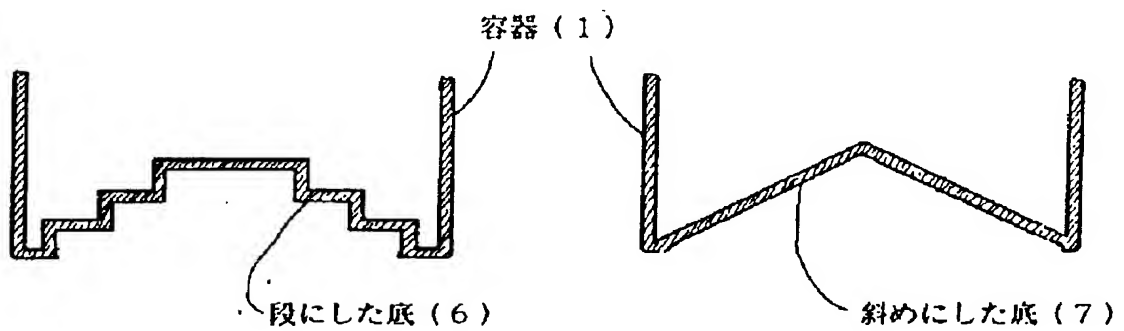
第1図

第2図



第3図

第4図



第5図

第6図

実用新案登録出願人 柴田ルミ

1077

実開3-4582